

**Карта обеспеченности учебной и методической литературой**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Группа ПК 18-11-1

N п/п	Наименование дисциплины	Автор, название, место издания, издательство	Год издания	Количество экземпляров	Число обучающихся, одновременно изучающих дисциплину	% обеспеченности
1	2	3	4	5	6	7
<b>Профессиональная подготовка</b>						
<b>Общепрофессиональный цикл</b>						
1.	Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. [Электронный ресурс] Рабочая тетрадь/Т. А. Качурина. – М.: Академия, 2015. - URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> <li>Лутошкина, Г. Г. Гигиена и санитария общественного питания: учебное пособие / Г. Г. Лутошкина. - 6-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 61 с.</li> <li>Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник / Л. В. Мармузова. – М.: Академия. – 2014. – 160 с.</li> <li>Основы микробиологии и иммунологии [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Под ред. В. В. Зверева. – 8-е изд. – М.: Изд. центр «Академия», 2014. – 288 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2015	25		
			2015	25		
			2014	25		
			2014	25		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Мартинчик, А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст] / А. Н. Мартинчик. - 4-е изд. стер. - М. : Академия, 2014. - 349 с. - (Пищевое производство. Профессиональное образование)</li> <li>Мисюк, М. Основы медицинских знаний [Электронный ресурс]: учеб. и практ. для СПО/М. Н. Мисюк. – 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Изд-во Юрайт, 2017. – 499 с. - URL : <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2014	15		
			2017	Безлимит. доступ		

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Основы микробиологии и иммунологии [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Под ред. В. В. Зверева. – 8-е изд. – М.: Изд. центр «Академия», 2014. – 288 с. - URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2014	25		
2.	Основы товароведения продовольственных товаров	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс]: учебник для СПО / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 479 с.- URL. - <a href="https://biblio-online.ru">https://biblio-online.ru</a></li> </ul>	2017	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Розничная торговля продовольственными товарами. Товароведение и технология [Текст]: учеб. / Т. С. Голубкина и др. - 2-е изд., перераб. - М.: Академия, 2014. - 544 с.</li> </ul>	2014	25		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Тимофеева, В. А. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник / В. А. Тимофеева. - Ростов-н/Д: Феникс, 2013. - . (Профессиональное образование). -</li> </ul>	2013	1		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Товаровед продовольственных товаров [Текст]: журнал /Издат. дом «Панорама». – М.: Издат. дом «Панорама». – ежемес.- 2018. –№ 1, 2, 3</li> </ul>	2018	3		
3.	Техническое оснащение и организация рабочего места	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст] / В. П. Золин. - М.: Академия, 2014. - 314 с.</li> </ul>	2014	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда [Электронный ресурс]: учебник для СПО /Н. М. Ларионова. – М.: Академия, 2015. – 208 с. - URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2015	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Г. С. Сологубова. – М.: Академия, 2017. – 182 с. - URL. - <a href="https://biblio-online.ru">https://biblio-online.ru</a></li> </ul>	2017	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособ. /В. В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2015. – 432 с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2015	25		
		<b>Дополнительная литература</b>				

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М.: Академия, 2014. - 319 с.</li> </ul>	2014	25		
4.	Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Борисов, Е. Ф. Основы экономики [Электронный ресурс]: учеб. для СПО/ Е. Ф. Борисов. – 7-е изд., перераб. и доп. – М.: Изд-во Юрайт, , 2017. – 383 с. – (Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2017	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Вологдин, Е. Ф. Основы права [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Е. Ф. Вологдин. – М.: Юрайт, 2017. – 407 с. - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2017	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Жабина, С. Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании [Текст]: учебник / С. Б. Жабина, О. М. Бурдюгова, А. В. Колесова. - М.: Академия, 2014. - 332 с. - (Технология продовольственных товаров. Среднее профессиональное образование.).</li> </ul>	2014	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО/ Под ред. А. Я. Капустина. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Изд-во Юрайт, 2017. – 382 с. – (Сер.: Профессиональное образование). - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2017	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Гражданский процессуальный кодекс Российской Федерации [Текст]: тесты. - Москва: Эксмо, 2013. - 142 с. - (Законы и кодексы).</li> </ul>	2013	1		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>О защите прав потребителей [Текст]: закон Российской Федерации № 2300-1. - Москва: Кодекс, 2018. - 32 с.</li> </ul>	2018	1		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Конституция Российской Федерации. Гимн Российской Федерации [Текст]. - с учетом поправок, внесенных законами Российской Федерации от 30 декабря 2008 г. № 6-ФКЗ и 30 декабря 2008 г. № 7-ФКЗ. - Ростов-на Дону: ФЕНИКС, 2014. - 63 с. - (Закон и общество).</li> </ul>	2014	8		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Конституция Российской Федерации (с гимном России) [Текст]: принята 12 декабря 1993 г. - Москва : Проспект, 2018. - 32 с.</li> </ul>	2018	1		
<ul style="list-style-type: none"> <li>Налоговый кодекс России [Текст]: по состоянию на 20 февраля 2018г. Сравнительная таблица изменений. Ч. 1 и 2. - Москва: Кодекс, 2018. - 1168 с. -</li> </ul>	2018	1				

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Петрова, Г. В. Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебник / Г. В. Петрова. - М.: Академия, 2018. - 320 с. URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2018	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ресторанные ведомости: журнал. – ежемес. – 2018. - № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7</li> </ul>	2018	7		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Российский экономический журнал [Текст]: журнал/ АНО «Академия менеджмента и бизнес-администрирования». – М.: АНО «Академия менеджмента и бизнес администрирования. – 6 журналов в год. - 2018. – № 1, 2</li> </ul>	2018	2		
5.	Основы калькуляции и учета	<b>Основная литература</b>			25	100%
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Богаченко, В. М. Бухгалтерский учет [Текст]: учебник / В. М. Богаченко, Н. А. Кириллова. - 19-е изд., стер. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. - 510 с.</li> </ul>	2015	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Гомола, А. И. Ведение бухгалтерского учета источников формирования имущества, выполнение работ по инвентаризации имущества и финансовых обязательств организации [Электронный ресурс]: учеб. /А. И. Гомола, В. Е. Кириллов. – М.: Издат. центр «Академия», 2016. – 224 с. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2016	25		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Богаченко, В. М. Бухгалтерский учет: практикум [Текст]: профессиональный модуль / В. М. Богаченко, Н. А. Кириллова. - Ростов-на-Дону: ФЕНИКС, 2014. - 399 с. - (Среднее специальное образование).</li> </ul>	2014	20		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Брыкова, Н. В. Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации [Электронный ресурс]: учеб. /Н. В. Брыкова. – 3-е изд., испр. – М.: Издат. центр «Академия», 2016. – 240 с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2016	15		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Бухгалтерский учет [Текст]: учеб./ В. М. Богаченко, Н. А. Кириллова. - 18-е изд. перераб. и доп. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2014. - 511 с.</li> </ul>	2014	10		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Бухгалтерский учет и налоги в торговле и общественном питании [Текст]: журнал. – ежемес. – 2018 -№ 1, 2, 3</li> </ul>	2018	3		
6.	Охрана труда	<b>Основная литература</b>			25	100%

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Калинина, В. М. Охрана труда в организациях питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО/В. М. Калинина. – М.: Академия, 2017. – 320 с. - URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2017	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ларионова, Н. М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда [Электронный ресурс]: учебник для СПО /Н. М. Ларионова. – М.: Академия, 2015. – 208 с. - URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2015	25		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Бурашников Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле [Текст]/ Ю. М. Бурашникова, А. С. Максимов. – М.: Академия, 2015. – 315 с.</li> </ul>	2015	1		
7.	Иностранный язык в профессиональной деятельности	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Агабекян, И. П. Английский язык для сферы обслуживания [учеб. пособ.] / И. П. Агабекян. - М. : Проспект, 2015. - 248 с.</li> </ul>	2015	30		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Басова, Н. В. Немецкий язык для колледжей [Текст]: учеб. / Н. В. Басова, Т. Г. Коноплева. – М.: Кнорус, 2016. – 352 с.</li> </ul>	2016	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Безкоровайная, Г. Т. Planet of English [Электронный ресурс]: учеб. англ. яз. для СПО /Г. Т. Безкоровайная. – 4-е изд. – М.: Изд-во Академия, 2017. – 256 с. – URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2017	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Щербакова, Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. English for cooking and catering [Текст]: учеб. / Н. И. Щербакова, Н. С. Звенигородская. - 8-е изд. - М.: Академия, 2014. - 319 с.</li> </ul>	2015	25		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Агабекян, И. П. Английский язык [учебное пособие] / И. П. Агабекян. - 25-е изд. стереотип. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2014. - 319 с. - (Среднее профессиональное образование).</li> </ul>	2014	10		

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Безкоровайная, Г. Т. Planet of English [Электронный ресурс]: учеб. англ. яз. для СПО /Г. Т. Бескоровайная. – 4-е изд. – М.: Изд-во Академия, 2017. – 256 с. – URL: <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2017	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Восковская, А. С. Английский язык [Текст] / А. С. Восковская, Т. А. Карпова. - 14-е изд. стер. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2014. - 376 с. - (Среднее профессиональное образование).</li> </ul>	2014	8		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Мазурина, О. Б. Англо-русский толковый словарь [Текст]: словарь / О. Б. Мазурина. - М.: РГ-ПРЕСС, 2015. - 159 с.</li> </ul>	2015	15		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Speak out [Текст]: журнал для изучающих английский язык. – 6 номеров в год. – 2018 – № 1,2</li> </ul>	2018	2		
8.	Физическая культура	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Муллер, А. Б. Физическая культура [Электронный ресурс]: учебник и практикум / А. Б. Муллер . - М. : Юрайт, 2016. - 424 с. . – URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2016	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Муллер, А. Б. Физическая культура [Текст]: учебник и практикум / А. Б. Муллер [и др.]. - М.: Юрайт, 2015. - 424 с.</li> </ul>	2015	10		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Физическая культура [Электронный ресурс]: учеб. /Н. В. Решетников, Ю. Л. Кислицын, Р. Л. Палтиевич. – 14-е изд., испр. – М.: ОИЦ «Академия», 2017. – 176 с.- - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2017	15		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Физкультура и спорт [Текст]: журнал /ЗАО «Физкультура и спорт». -М.: «Физкультура и спорт». – ежемес. - 2018. - № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7</li> </ul>	2018	7		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Физкультура в школе: журнал. – 2013. - № 1-8, 2014. - № 1-12, 2015. -№ 1-12</li> </ul>	2013 2014 2015	32		
8.	Безопасность жизнедеятельности	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Косолапова, Н. В. Основы безопасности жизнедеятельности [Текст]: учебник / Н. В. Косолапова. - 10-е изд.,стер. - Москва: Академия, 2015. - 336 с.</li> </ul>	2015	35		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Сапронов, Ю. Г. Безопасность жизнедеятельности [Текст]: учеб. для СПО/Ю. Г. Сапронов. – М.: Академия, 2017. – 334 с.</li> </ul>	2017	25		

		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Бондин, В. И. Безопасность жизнедеятельности [Текст]: учебник / В. И. Бондин, Ю. Г. Семехин. - М.: Инфра-М, Академцентр, 2015. - 345 с.</li> </ul>	2015	35		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Основы безопасности жизнедеятельности [Текст]: информационно методическое издание для преподавателей. – журнал.– 2013. - №1. – 2015. - № 7, 8, 9, 10, 11, 12. – 2016. - № 1, 3, 4, 5.</li> </ul>	2013, 2015, 2016 2015	11		
10.	Психология и этика профессиональной деятельности	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Немов, Р. С. Психология [Электронный ресурс]: учеб. для СПО: в 2-х ч. – Ч. 1 /Р. С. Немов. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Изд-во Юрайт, 2017. – 243 с. - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2017	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Немов, Р. С. Психология [Электронный ресурс]: учеб. для СПО: в 2-х ч. – Ч. 2 /Р. С. Немов. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Изд-во Юрайт, 2017. – 292 с. - URL: <a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a></li> </ul>	2017	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Родыгина, Н. Ю. Этика деловых отношений [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Н. Ю. Родыгина. - М.: Издательство Юрайт, 2017. - 430 с. <a href="https://biblio-online.ru">https://biblio-online.ru</a></li> </ul>	2017	Безлимит. доступ		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Усов, В. В. Деловой этикет [Электронный ресурс]: учеб. пособ. для СПО. – М.: ОИЦ «Академия», 2014. – 400 с. - URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2014	25		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Корягина, Н. А. Психология общения [Текст]: учебник / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. - Москва: Юрайт, 2015. - 437 с.</li> </ul>	2015	10		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Бороздина, Г. В. Психология общения [Текст]: учебник / Г. В. Бороздина. – М.: Юрайт, 2016. - 463 с.</li> </ul>	2016	10		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Шварц, Барри. Практическая мудрость: Правильный способ делать правильные вещи [Текст] / Пер. с англ. – М.: Олимп-бизнес, 2015. - 384 с. - (Сер.: Библиотека Сбербанка ; т. 55)</li> </ul>	2015	1		
11.	Основы предпринимательской деятельности	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Крутик, А. Б. Предпринимательство в сфере сервиса [Электронный ресурс]: учеб. пособ./ А. Б. Крутик, М. В. Решетова. – 3-е изд., испр. – М.: Издат. центр «Академия», 2014. – 160 с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2014	25		

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Чеберко, Е. Ф. Предпринимательская деятельность [Электронный ресурс]: учебник и практикум для СПО / Е. Ф. Чеберко. — М. : Изд-во Юрайт, 2017. — 219 с. — URL: <a href="https://biblio-online.ru">https://biblio-online.ru</a></li> </ul>	2017	Безлимит. доступ		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Российский экономический журнал [Текст]: журнал/ АНО «Академия менеджмента и бизнес-администрирования». — М.: АНО «Академия менеджмента и бизнес администрирования». — 6 журналов в год. - 2018. — № 1, 2</li> </ul>	2018	2		
13.	Информационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Информатика [Текст]: учебник / А. А. Хлебников. - 6-е изд., испр, и доп. - Ростов-н/Д: Феникс, 2015. - 445 с.</li> </ul>	2015	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Михеева, Е. В. Информационные технологии в профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебник для студ. СПО /Е. В. Михеева, О. И. Титова. — М.: Академия, 2017. — 416 с. — (ТОП-50). - URL <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2017	25		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Математика и информатика [Текст]: учеб. /Ю. Н. Виноградов [и др.]. — М.: Академия, 2015. — 272 с.</li> </ul>	2015	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Информационные технологии в экономике и управлении [Текст] / Трофимова, В. В. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Юрайт, 2016. - 482 с. - (Профессиональное образование).</li> </ul>	2016	15		
		<b>Профессиональный цикл</b>				
14.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабриката в для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. пособ./Н. А. Анфимова. — 11-е изд., стер. — М.: Издат. центр «Академия», 2016. — 400с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2016	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / И. Ю. Бурчакова. — М.: Академия, 2017. — 384 с.</li> </ul>	2017	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ермилова, С. В. Приготовление хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учеб. / С. В. Ермилова. — М.: Издат. центр «Академия», 2014. — 336 с., ил.-</li> </ul>	2014	25		



	<a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a>				
	<b>Дополнительная литература</b>				
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Андропова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Н. И. Андропова. – М.: Академия, 2017. – 256 с. - URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2017	15		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготвление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: лабораторно-практические работы / И. Ю. Бурчакова. – М.: Академия, 2016. – 230 с.</li> </ul>	2016	25		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ермилова, С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / С.В. Ермилова, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2014. – 64 с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2014	25		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста [Электронный ресурс]: учеб. пособ./В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко. – 8-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2014. – 128 с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2014	15		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготвление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст] / И. П. Самородова. - М.: Академия, 2014. - 191 с. - (Профессиональное образование).</li> </ul>	2014	9		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания : методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень : ТОГИРРО, 2014. - 60 с.</li> </ul>	2014	60		

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.</li> </ul>	2013	30		
15.	Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	<b>Основная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст]: учеб. / И. П. Самородова. – М: Академия, 2015. - 191 с.</li> </ul>	2015	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учеб. / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М.: Академия, 2014. - 319 с.</li> </ul>	2014	25		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания : методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень : ТОГИРРО, 2014. - 60 с.</li> </ul>	2014	60		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учеб. пособ. / Л. З. Шильман. - М.: Академия, 2014. - 192 с.</li> </ul>	2014	7		
16.	Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст]: учеб. / И. П. Самородова. – М: Академия, 2015. - 191 с.</li> </ul>	2015	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учеб. / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М.: Академия, 2014. - 319 с.</li> </ul>	2014	25		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Андропова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с</li> </ul>	2017	15		

		учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Н. И. Андропова. – М.: Академия, 2017. – 256 с. - URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст] / И. П. Самородова. - М. : Академия, 2014. - 191 с. - (Профессиональное образование).</li> </ul>	2014	9		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень : ТОГИРРО, 2014. - 60 с.</li> </ul>	2014	60		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учеб. пособ. / Л. З. Шильман. - М.: Академия, 2014. - 192 с.</li> </ul>	2014	7		
17.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 5-е изд. - Ростов-на-Дону : [Феникс], 2015. - 375 с. - (Среднее специальное образование).</li> </ul>		2015	30			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.</li> </ul>		2015	25			
<b>Дополнительная литература</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Андропова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Н. И. Андропова. – М.: Академия, 2017. – 256 с. - URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>		2017	15			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособ. /Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2015. – 96 с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>		2015	15			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Потапова, И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / И. И. Потапова. – М.: Академия, 2016. – 64 с. -- URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-</a></li> </ul>	2016	10				

		moscow.ru				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста [Электронный ресурс]: учеб. пособ./В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко. – 8-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2014. – 128 с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2014	15		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Производственное обучение профессии «Повар» [Электронный ресурс]: в четырех частях. /В. П. Андросов Ч. 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. – М.: Академия, 2014. – 160 с.- URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2014	15		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготвление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст] / И. П. Самородова. - М. : Академия, 2014. - 191 с. - (Профессиональное образование).</li> </ul>	2014	9		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень : ТОГИРРО, 2014. - 60 с.</li> </ul>	2014	60		
18.	Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 5-е изд. - Ростов-на-Дону : [Феникс], 2015. - 375 с. - (Среднее специальное образование).</li> </ul>	2015	30		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.</li> </ul>	2015	25		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Андропова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Н. И. Андропова. – М.: Академия, 2017. – 256 с. - URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2017	15		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты [Электронный ресурс]: учеб. пособ./С. Е. Ермилова. – 5-е изд., стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2016. – 80 с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2016	10		

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособ. /Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2015. – 96 с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2015	15		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Потапова, И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / И. И. Потапова. – М.: Академия, 2016. – 64 с. -- URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2016	10		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста [Электронный ресурс]: учеб. пособ./В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко. – 8-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2014. – 128 с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2014	15		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Производственное обучение профессии «Повар» [Электронный ресурс]: в четырех частях. /В. П. Андросов Ч. 2: супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. – М.: Академия, 2014. – 160 с.- URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2014	15		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Производственное обучение профессии «Повар» [Электронный ресурс]: в четырех частях. /В. П. Андросов Ч. 3:Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. – М.: Академия, 2014. – 112 с. . - URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2014	15		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум [Текст] : учеб. пособ. / Н. Э. Харченко. - 7-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 304 с. : ил.</li> </ul>	2014	2		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учеб. пособ. / Л. З. Шильман. - М.: Академия, 2014. - 192 с.</li> </ul>	2014	7		
19.	Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий,	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 5-е изд. - Ростов-на-Дону : [Феникс], 2015. - 375 с. - (Среднее специальное образование).</li> </ul>	2015	30		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Мальгина, С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учеб. / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - М.: Академия, 2014. -</li> </ul>	2014	25		

	закусок	319 с.				
		•				
		<b>Дополнительная литература</b>				
		• Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания [Текст]: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень : ТОГИРРО, 2014. - 60 с.	2014	60		
		• Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учеб. пособ. / Л. З. Шильман. - М.: Академия, 2014. - 192 с.	2014	7		
20.	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		• Анфимова, Н. А. Кулинария [Электронный ресурс]: учеб. пособ./Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2016. – 400с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a>	2016	25		
		• Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 5-е изд. - Ростов-на-Дону : [Феникс], 2015. - 375 с. - (Среднее специальное образование).	2015	30		
		• Технология приготовления пищи [Текст]: учебное пособие / В.И. Богушева. - 2-е изд., стер. - Ростов н/Д: Феникс, 2015. - 374 с.	2015	25		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		• Андропова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Н. И. Андропова. – М.: Академия, 2017. – 256 с. - URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a>	2017	15		
		• Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень : ТОГИРРО, 2014. - 60 с.	2014	60		

		<ul style="list-style-type: none"> <li>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.</li> </ul>	2013	30		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учеб. пособ. / Л. З. Шильман. - М.: Академия, 2014. - 192 с.</li> </ul>	2014	7		
21.	Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Производственное обучение профессии «Кондитер». В 2-х ч. Ч. 2. Механическая кулинарная обработка продуктов [Электронный ресурс]: учеб. пособ./В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Н. Н. Беломестная. – 5-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2016. – 192 с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>		2016	25			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 5-е изд. - Ростов-на-Дону: [Феникс], 2015. - 375 с. - (Среднее специальное образование).</li> </ul>		2015	30			
<b>Дополнительная литература</b>						
<ul style="list-style-type: none"> <li>Андропова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Н. И. Андропова. – М.: Академия, 2017. – 256 с. - URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>		2017	15			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты [Электронный ресурс]: учеб. пособ./С. Е. Ермилова. – 5-е изд., стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2016. – 80 с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>		2016	10			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы [Электронный ресурс]: учеб. /Т. А. Качурина. – М.: Издат. центр «Академия», 2013. – 160 с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>		2013	15			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособ. /Т. А. Качурина. – 2-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2015. – 96 с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>		2015	15			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Потапова, И. И. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / И. И. Потапова. – М.: Академия, 2016. – 64 с. -- URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-</a></li> </ul>		2016	10			

		moscow.ru				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда [Электронный ресурс]: учеб. пособ./В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко. – 8-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2014. – 112 с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2014	15		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч. 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда [Электронный ресурс]: учеб. пособ./В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко. – 8-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2014. – 112 с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2014	15		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста [Электронный ресурс]: учеб. пособ./В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко. – 8-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2014. – 128 с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2014	15		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Производственное обучение профессии «Кондитер» [Электронный ресурс]: В 2 ч.. – Ч. 1, 2.: учеб. пособ. для студентов учреждений СПО / В. П. Андросов [и др.] – М.: Академия. – 2016. – 192 с. - URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2016	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень : ТОГИРРО, 2014. - 60 с.</li> </ul>	2014	60		
22.	Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Производственное обучение профессии «Кондитер» [Электронный ресурс]: В 2 ч.. – Ч. 1, 2.: учеб. пособ. для студентов учреждений СПО / В. П. Андросов [и др.] – М.: Академия. – 2016. – 192 с. - URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2016	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 5-е изд. - Ростов-на-Дону: [Феникс], 2015. - 375 с. - (Среднее специальное образование).</li> </ul>	2015	30		
		<b>Дополнительная литература</b>				



		<ul style="list-style-type: none"> <li>Андропова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Н. И. Андропова. – М.: Академия, 2017. – 256 с. - URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2017	15		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ермилова, С. В. Торты, пирожные и десерты [Электронный ресурс]: учеб. пособ./С. Е. Ермилова. – 5-е изд., стер. – М.: Изд. центр «Академия», 2016. – 80 с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2016	15		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Производственное обучение профессии «Повар». В 4-х ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста [Электронный ресурс]: учеб. пособ./В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко. – 8-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2014. – 128 с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2014	15		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.</li> </ul>	2013	30		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКис". - Тюмень : ТОГИРРО, 2014. - 60 с.</li> </ul>	2014	60		
23.	Организация приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Производственное обучение профессии “Кондитер” [Электронный ресурс]: В 2 ч.. – Ч. 1, 2.: учеб. пособ. для студентов учреждений СПО / В. П. Андросов [и др.] – М.: Академия. – 2016. – 192 с. - URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2016	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст]: учеб. / И. П. Самородова. – М: Академия, 2015. - 191 с.</li> </ul>	2015	25		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Андропова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с</li> </ul>	2017	15		

		учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Н. И. Андропова. – М.: Академия, 2017. – 256 с. - URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ермилова, С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / С.В. Ермилова, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2014. – 64 с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2014	15		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Селезнев, А. Библия кондитера [Текст] / А. Селезнев. - 4-е изд., испр. и доп. - М. : ЭКСМО, 2013. - 528 с. : ил.</li> </ul>	2013	1		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Общепит: бизнес и искусство [Текст]: журнал. – ежемес. – 2018 –№ 1-2, 3, 4, 5</li> </ul>	2018	4		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ресторанные ведомости [Текст]: журнал. – ежемес. – 2018. - № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8</li> </ul>	2018	8		
24.	Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Производственное обучение профессии “Кондитер” [Электронный ресурс]: В 2 ч.. – Ч. 1, 2.: учеб. пособ. для студентов учреждений СПО / В. П. Андросов [и др.] – М.: Академия. – 2016. – 192 с. - URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2016	25		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст]: учеб. / И. П. Самородова. – М: Академия, 2015. - 191 с.</li> </ul>	2015	25		
		<b>Дополнительная литература</b>				
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Андропова, Н. И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Электронный ресурс]: учеб. для СПО /Н. И. Андропова. – М.: Академия, 2017. – 256 с. - URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2017	15		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ермилова, С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста [Электронный ресурс]: учеб. пособ. / С.В. Ермилова, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2014. – 64 с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2014	15		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Селезнев, А. Библия кондитера [Текст] / А. Селезнев. - 4-е изд.,</li> </ul>	2013	1		

		испр. и доп. - М. : ЭКСМО, 2013. - 528 с. : ил.					
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Общепит: бизнес и искусство [Текст]: журнал. – ежемес. – 2018 – № 1-2, 3, 4, 5</li> </ul>	2018	4			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ресторанные ведомости [Текст]: журнал. – ежемес. – 2018. - № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8</li> </ul>	2018	6			
25.	Организация приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: лабораторно-практические работы / И. Ю. Бурчакова. – М.: Академия, 2016. – 230 с.</li> </ul>	2016	25			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / И. Ю. Бурчакова. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 384 с. : ил.</li> </ul>	2017	25			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Дубровская, Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. [Электронный ресурс] В 2 ч. Ч 2 / Н. И. Дубровская. – М.: Академия, 2014. – 112 с. - URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2014	25			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]/ С. В. Ермилова. – М.: Академия. – 2014. - 336 с. - URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2014	25			
		<b>Дополнительная литература</b>					
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Выбор Джейми. Пироги и другая выпечка [Текст] / Пер. с англ. - М.: Издательство "Э", 2017. - 96 с. : ил.</li> </ul>	2017	2			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Выбор Джейми. Торты, десерты и выпечка [Текст] / Пер. с англ. - М. : Издательство "Э", 2016. - 96 с. : ил.</li> </ul>	2016	1			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Дубровская, Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь [Электронный ресурс]: в 2-х ч. Ч. 1: учеб. пособ./Н. И. Дубровская. – 4-е изд., испр. – М.: Издат. центр «Академия». 2014. – 112 с.</li> </ul>	2014	15			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ермилова, С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста [Электронный ресурс]: учеб. пособ./ С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2014. – 64 с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2014	10			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Кузнецова, Л. С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова.</li> </ul>	2014	15			

		- М.: Академия, 2014. - 399 с. - (Профессиональное образование).					
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Кузнецова, Л, С. Технология производства мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб. для учреждений СПО / Л, С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - М.: Академия, 2016. - 400 с. - Б. ц.</li> </ul>	2016	1			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания [Текст]: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКиС". - Тюмень : ТОГИРРО, 2014. - 60 с.</li> </ul>	2014	60			
26.	Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>Основная литература</b>			<b>25</b>	<b>100%</b>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: лабораторно-практические работы / И. Ю. Бурчакова. – М.: Академия, 2016. – 230 с.,</li> </ul>	2016	25			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник / И. Ю. Бурчакова. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 384 с. : ил.</li> </ul>	2017	25			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Дубровская, Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. [Электронный ресурс] В 2 ч. Ч 2 / Н. И. Дубровская. – М.: Академия, 2014. – 112 с. - URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2014	25			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]/ С. В. Ермилова. – М.: Академия. – 2014. - 336 с. - URL. - <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2014	25			
		<b>Дополнительная литература</b>					
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Выбор Джейми. Пироги и другая выпечка [Текст] / Пер. с англ. - М.: Издательство "Э", 2017. - 96 с. : ил.</li> </ul>	2017	2			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Выбор Джейми. Торты, десерты и выпечка [Текст] / Пер. с англ. - М. : Издательство "Э", 2016. - 96 с. : ил.</li> </ul>	2016	1			
		<ul style="list-style-type: none"> <li>Дубровская, Н. И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь [Электронный ресурс]: в 2-х ч. Ч. 1: учеб. пособ./Н. И. Дубровская. – 4-е изд., испр. – М.: Издат. центр «Академия». 2014. – 112 с.</li> </ul>	2014	15			

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ермилова, С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста [Электронный ресурс]: учеб. пособ./ С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издат. центр «Академия», 2014. – 64 с.- <a href="http://www.academia-moscow.ru">http://www.academia-moscow.ru</a></li> </ul>	2014	10		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кузнецова, Л. С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - М. : Академия, 2014. - 399 с. - (Профессиональное образование).</li> </ul>	2014	15		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб. для учреждений СПО / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. - М.: Академия, 2016. - 400 с. - Б. ц.</li> </ul>	2016	1		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сеничкина, Г. В. Технология продукции общественного питания [Текст]: методические указания / Г. В. Сеничкина. - печатается по решению методического совета ГАПОУ ТО "ТТИПКис". - Тюмень : ТОГИРРО, 2014. - 60 с.</li> </ul>	2014	60		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания / сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - Киев: Арий, 2013. - 680 с.</li> </ul>	2013	30		

**Карта обеспеченности учебной и методической литературой**

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Группа ПК 18-11-1

Наименование дисциплины/предмета, модуля	Объем фонда учебной и учебно-методической литературы		Количество экземпляров литературы на одного обучающегося	Доля изданий, изданных за последние 5, от общего количества экземпляров
	Количество наименований	Количество экземпляров		
1	2	3	4	5
<b>Профессиональная подготовка</b>				
<b>Общий гуманитарный и социально-экономический цикл</b>				
Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены	4	100	4	100%

Основы товароведения продовольственных товаров	2	50	2	100%
Техническое оснащение и организация рабочего места	4	100	4	100%
Экономические и правовые основы профессиональной деятельности	4	100	4	100%
Основы калькуляции и учета	2	50	2	100%
Охрана труда	2	50	2	100%
Иностранный язык в профессиональной деятельности	4	100	4	100%
Физкультура	1	25	1	100%
Безопасность жизнедеятельности	2	60	2, 4	100%
Психология и этика профессиональной деятельности	4	100	4	100%
Основы предпринимательской деятельности	2	50	2	100%
Информационные технологии в профессиональной деятельности	2	50	2	100%
<b>Профессиональный цикл</b>				
<b>Общие учебные дисциплины (профильные)</b>				
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	3	75	3	100%
Организация приготовления, подготовки к реализации и хранению кулинарных полуфабрикатов	2	50	2	100%
Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	2	50	2	100%
Процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	2	50	2	100%
Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	60	2,4	100%
Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	2	50	2	100%

Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	2	50	2	100%
Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	2	50	2	100%
Организация приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	2	50	2	100%
Процессы приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели	2	50	2	100%
Организация приготовления к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4	100	4	100%
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4	100	4	100%

Подключены доступы к учебникам в электронно-библиотечных системах:

1. ОИЦ "Академия" [www.academia-moscow.ru](http://www.academia-moscow.ru)
2. Издательство «Znaniум» URL: <http://znaniум.com>
3. Издательство "Юрайт" <http://www.biblio-online.ru>

Периодические издания (журналы):

1. Иностранные языки в школе: журнал [Текст]: – ежемес. – 2013. - № 1-12;
2. Общепит: бизнес и искусство [Текст]: журнал. – ежемес. – 2018 – № 1-2, 3, 4, 5, 6

3. Основы безопасности жизнедеятельности [Текст]: информационно методическое издание для преподавателей. – журнал. – 2013. - №1. – 2015. - № 7,8,9,10,11,12. – 2016. - № 1, 3, 4, 5.
4. Преподавание истории в школе [Текст]: журнал. – ежемес. – 2013. - № 1-12.
5. Ресторанные ведомости [Текст]: журнал. – ежемес. – 2018. -№ 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
6. Родина [Текст]: журнал. – ежемес. – 2013. – 1-12; 2014. – 1-12
7. Российский экономический журнал [Текст]: журнал/ АНО «Академия менеджмента и бизнес-администрирования». – 6 журналов в год. - 2018. –№ 1, 2, 3
8. Speak out [Текст]: журнал для изучающих английский язык. – 6 номеров в год. – 2018 – № 1, 2
9. Физкультура и спорт [Текст]: журнал. – ежемес. – 2018. - №.1,2, 3, 4, 5, 6, 7, 8
10. Физкультура в школе [Текст]: журнал. – 2013. - № 1-8, 2014. - № 1-12, 2015. -№ 1-12

Старший библиотекарь Е.В. Бармина